

# SOP6104S2PG



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Tecnologia a vapor	Pyro steam
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709326838



## Aesthetics

Aesthetic	Linea	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Colour	Neptune Grey	Door	Full glass
Acabamento	Opaco	Handle	Linea minimal
Série	Plano	Handle Colour	Metal acetinado e preto
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear		

## Controls

			
Nome	VivoScreen	No. of display languages	20
Tecnologia	TFT	Display languages	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Control setting	Toque completo avançado		

## Programs / Functions

No. of cooking functions	19
Automatic programmes	150
Steam assisted levels	3 + manual

## Customisable recipes

10

### Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Circulaire + bottom
Pizza		

### Funções de cozimento com vapor pulsado

Fan assisted	Circulaire	Circulaire + Bottom
Turbo	Grelha do ventilador	

### Funções de cozimento com vapor

Fan assisted	Circulaire	Turbo
--------------	------------	-------

### Grelha + ventoinha

### Other Steam functions

Tank cleaning	Water outlet	Water input
Descaling		

### Other functions

Defrost by time	Defrost by weight	Proving
Cozimento em pedra	BBQ	Air-Fry
Keep warm	Plate rack/warmer	Sabbath

### Cleaning functions

Pirolysis
-----------

## Options



<b>Time-setting options</b>	Delay start and automatic end cooking	<b>SameTime</b>	Sim
<b>Minute minder</b>	Yes	<b>Cozinhar DeltaT</b>	Sim
<b>Timer</b>	3	<b>Showroom demo option</b>	Yes
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	Yes	<b>Demo-tutorial mode</b>	Yes
		<b>Touch guide</b>	Yes

<b>Other options</b>	Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, Tones, Tones volume	<b>Chronology</b>	Yes, the last 10 functions utilized
<b>Cooking with probe thermometer</b>	Yes	<b>Rapid pre-heating</b>	Yes
<b>Multi-step cooking</b>	Sim, até 2 passos	<b>GO Instantâneo</b>	Yes
<b>Cozinha inteligente</b>	Yes		

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	30 °C	<b>Removable door</b>	Yes
<b>Maximum temperature</b>	280 °C	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>N. of fans</b>	1	<b>Total no. of door glasses</b>	4
<b>No. of lights</b>	2	<b>Soft Close hinges</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>User-replaceable light</b>	Yes	<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo
<b>Lower heating element power</b>	1200 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W	<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	Yes
<b>Grill element - power</b>	1700 W	<b>Faixa de vapor</b>	20 - 40%
<b>Large grill - Power</b>	2700 W	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	353x470x401 mm
<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W	<b>Temperature control</b>	Electronic
<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes	<b>Cavity material</b>	Ever clean Enamel
<b>Door opening type</b>	Standard opening	<b>Carregamento de água</b>	Gaveta, manual
<b>Door</b>	Cool	<b>Capacidade do depósito</b>	0,8 l

## Performance / Energy Label



<b>Energy efficiency class</b>	A+	<b>Consumo de energia na convecção de ar forçado</b>	2.45 MJ
<b>Net volume of the cavity</b>	68 l	<b>Energy consumption per cycle in fan-forced convection</b>	0.68 kWh
<b>Energy consumption per cycle in conventional mode</b>	1.09 kWh	<b>Number of cavities</b>	1
<b>Consumo de energia em modo convencional</b>	3.92 MJ	<b>Energy efficiency index</b>	81 %

## Accessories Included



<b>Rack de luxo (inox)</b>	1
----------------------------	---

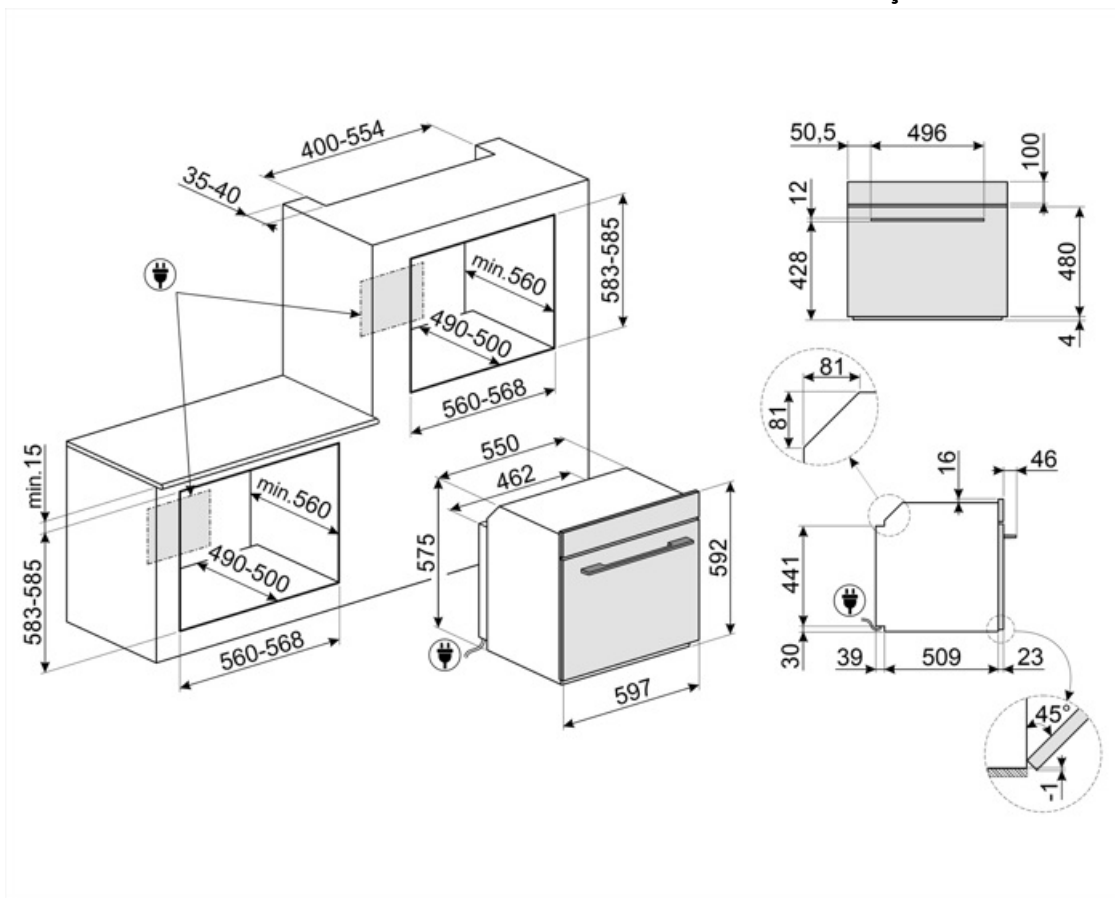
Enamelled tray (20mm)	1
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1
Insert gird	1

Telescopic Guide rails, total Extraction	1
Temperature probe	Sim, multiponto
Other	kit de carregamento de água

## Electrical Connection

Plug	No
Voltage	220-240 V
Current	13 A

Nominal power	3000 W
Frequency (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



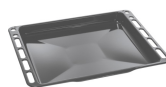
### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



### GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### PR3845N

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos





















### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos  
Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

-  Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pasteleria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e çaçarolas.
-  Sistema de carregamento manual de água: É possível carregar o tanque em menos de 40 segundos. O carregamento é feito manualmente graças a um funil especial incluído.
-  A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.
-  Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  Elétrico
-  Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.



**Circulaire:** A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.



**Elemento de grelha** O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.



**Função pizza:** A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.



**Elemento circulaire com vapor:** Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.



**Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



**Circulaire com auxílio de vapor:** Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.



**ECO:** A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.



**Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



**Ventilador combinado com cozinha tradicional,** onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.

























FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



**Ventilador com grelha com assistência de vapor:** Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.



**Circulaire + elemento inferior com auxílio de vapor:** Ideal para reaquecimento de flans e quiches. Esta função irá refrescar a base, enquanto o enchimento não secará devido à umidade adicional na cavidade de cozedura.

	<p>Circulaire com auxílio de vapor: Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.</p>		<p>Turbo com assistência de vapor: Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.</p>
	<p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>		<p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>
	<p>KEEP_WARM_72dpi</p>		<p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>
	<p>Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.</p>		<p>Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.</p>
	<p>Cozimento com sonda de temperatura: É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára</p>		<p>O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto</p>
	<p>Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.</p>		<p>Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona</p>
	<p>Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função</p>		<p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>
	<p>Sistema de Cozinha Inteligente: para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.</p>		<p>Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.</p>
	<p>Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.</p>		<p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p>
	<p>Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.</p>		<p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>
	<p>...</p>		<p>...</p>





...



A sonda de temperatura multiponto tem três pontos de detecção. Isto significa que não apenas a temperatura central é detectada, mas também a temperatura em outras áreas. O forno processará todos esses dados para evitar desníveis de cozimento. Desta forma, cada produto pode ser cozinhado em um estilo profissional, de restaurante.



A maneira perfeita de ter um menu completo em alguns passos simples com uma considerável economia de tempo. A grande cavidade pode acomodar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, que podem ser cozidos sem qualquer troca de odores. Os fluxos termodinâmicos cuidadosamente estudados garantem uma cozedura uniforme em todos os níveis. O algoritmo SameTime calcula os tempos, as funções de cozimento e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.



Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos



Cozimento DeltaT O forno ajusta automaticamente a temperatura da cavidade a uma temperatura predefinida (denominada deltaT) mais alta do que a temperatura central detectada pela sonda. Quando a sonda detecta um grau extra no núcleo, o forno aumenta automaticamente também sua temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos diferentes de cozimento deltaT (lento, médio e rápido) e definir qualquer temperatura central desejada. Uma concentração de tecnologia que possibilita a obtenção de produtos tenros, suculentos, saudáveis e da mais alta qualidade.